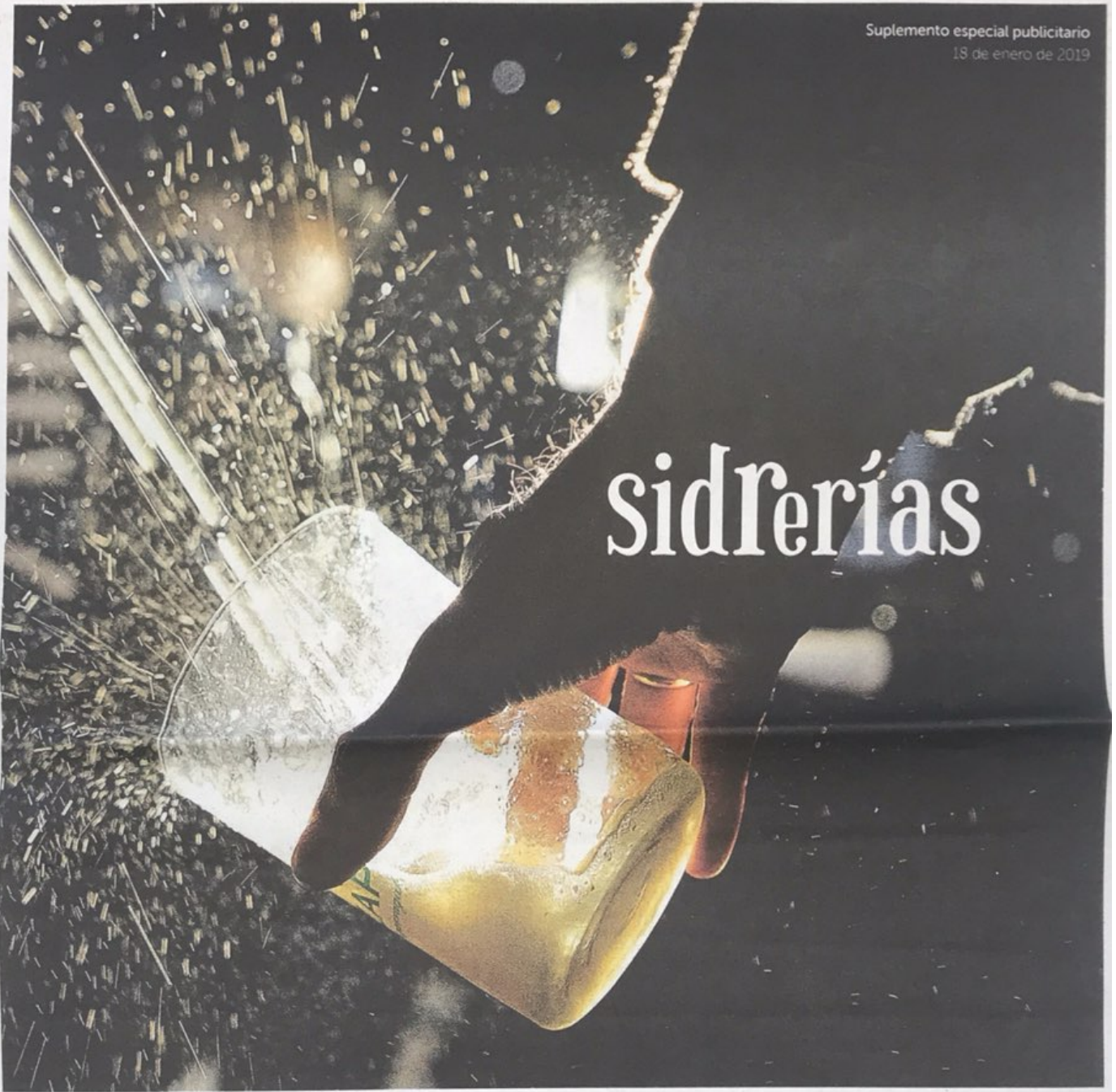


sidrerías



Sidra bien hecha

LA COSECHA DE EUSKAL SAGAROA DE 2018 HA PRODUCIDO 11,78 MILLONES DE LITROS DE UNA SIDRA QUE TIENE GRAN ESTRUCTURA, MUCHO CUERPO Y UN AROMA INTENSO

Las características de la tercera cosecha de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa ya no son un misterio. Los 11,78 millones de litros del nuevo caldo elaborados en la cosecha de 2018 se han visto condicionados por varios factores durante el proceso de producción, aunque ello no ha evitado que ya desde la apertura de la temporada celebrada el pasado miércoles, 16 de enero, se pueda degustar y disfrutar de una sidra bien hecha.

Según explica Olatz Mitxelena, coordinadora de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa, el caldo estaba ya preparado desde mediados de diciembre. "Debido a las buenas temperaturas de octubre, tuvo una fermentación más rápida de la habitual y para final de año contábamos con una sidra bastante hecha y con buen aroma".

UN SABOR MADURO Y NATURAL

En cuanto a las principales características, la D.O. Euskal Sagardoa de esta temporada cuenta con un aroma de gran intensidad, el líquido tiene una gran estructura y mucho cuerpo; y,

El txotx también es un recurso turístico y gastronómico

El 78% de los clientes que reciben las sidrerías guipuzcoanas durante la temporada estival —los meses de julio y agosto— son turistas, según un informe de Basque Tour, la Agencia Vasca de Turismo. Del estudio se desprende que los visitantes residen fuera de Euskadi y se encuentran en el territorio de vacaciones, se alojan en hoteles, sobre todo de tres estrellas o más, y que no han acudido nunca a una sidrería. Este mismo informe anuncia que las sidrerías se han convertido en un recurso turístico y gastronómico debido a la progresiva popularización del txotx.



además, tiene la presencia del carbónico fino que caracteriza a una sidra natural.

Para la elaboración de este zumo se ha utilizado manzana tanto local como foránea. Mitxelena analiza que tras la "excepcional cosecha de 2017 en cuanto a cantidad y calidad, ya se esperaba que este año hubiera menos manzana local".

Éste es otro de los factores que han influido en el sabor del caldo, pues "debido al descanso de las arboledas, el tamaño de la fruta ha sido bastante grande, dando menor cantidad de líquido pero más concentrado y con más azúcar", explica la coordinadora.

Los 11,78 millones de litros de Euskal Sagardoa son el resultado de una ardua

colaboración de sidrerías y asociaciones de fruticultores que "año tras año trabajamos intensamente por controlar la vejería de la arboleda y poder conseguir una cosecha más equilibrada".

El objetivo común de todos ellos está ligado al deseo de elaborar sidra con etiqueta Denominación de Origen utilizando el 100% de manzana autóctona. "El futuro al que queremos llegar siempre será ése, lo que nos obliga a centrar siempre nuestro trabajo en los manzanales de Gipuzkoa. No andamos por mal camino, aunque se necesita tiempo para llegar a esa meta", argumentan desde la asociación. ■

943 555 851 | zelaia@zelaia.es | www.zelaia.eus

Zelaia
Sagardoa natural
Sidra natural

Tenemos
TODA LA CALIDAD
para ti

BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA

EMPIEZA LA
TEMPORADA
DE BARKAIZTEGI
SAGARDOTEGIA

APERTURA 22 DE ENERO

943 45 13 04 • barkaiztegi.com

Nuestra sagardoa, con manzana autóctona

DURANTE EL PASADO 2018, CON EL APOYO DEL DEPARTAMENTO DE PROMOCIÓN ECONÓMICA Y MEDIO RURAL DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA, SE PLANTARON 10.921 NUEVOS MANZANOS

Novedades en los Premios Diputación 2017

El XVII Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa también ha dado un paso por fomentar el uso de las manzanas autóctonas y en la pasada edición, por primera vez, sus participantes presentaron sidras elaboradas únicamente con este tipo de manzana. Las 24 sidrerías participantes en el concurso presentaron sidras naturales de elaboración propia, embotelladas y que fueron previamente calificadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. En dicho concurso, Zelaia se proclamó vencedora y Zapiain y Gaztañaga se clasificaron en segundo y tercer lugar respectivamente.



Gure sagardoa. Foto de familia de los sidrereros participantes en el XVII Concurso de Sidra Premios Diputación Foral de Gipuzkoa junto con el Diputado General, Markel Olano.

de sidra con manzana autóctona, adaptándose siempre a la normativa de las marcas públicas de calidad.

El fin principal de esta iniciativa era terminar con la escasez de abastecimiento de manzana autóctona de calidad, algo que se está logrando a través de medidas que están dando muy buenos resultados.

A lo largo del pasado año 2018, y con la ayuda de la Diputación Foral de Gipuzkoa, se plantaron en nuestro territorio un total de 10.921 árboles en 17,7 hectáreas de terreno, una cifra muy significativa, ya que entre los años 2013 y 2015 únicamente se plantaron un total de 9.519 manzanos repartidos en una extensión de 29,59 hectáreas.

Este plan impulsado por el ente foral está siendo un gran impulso para la dinamización de la plantación de manzanos para poder elaborar sidra completamente autóctona. Tanto es así, que en los tres años que lleva en marcha se ha llevado a cabo la plantación de 33.857 manzanos, repartidos en 67,02 hectáreas de nuestro territorio. ■

Nuestra sagardoa está teniendo un gran crecimiento tanto cuantitativo como cualitativo con el paso de los años. Esto se debe al gran trabajo que están realizando los diferentes productores de nuestro territorio, así como al plan promovido por el Departamento de Promoción Económica y Medio Rural de la Diputación con el objetivo de impulsar la plantación de manzanos para la producción de sidra autóctona.

A través de ésta iniciativa puesta

en marcha en el año 2016 con el trabajo conjunto de la Diputación y de las dos asociaciones de productores de sidra del territorio, el ente foral asumió el compromiso de subvencionar las nuevas plantaciones que llevarán a cabo bien los fruticultores, bien los propios sidrereros guipuzcoanos. De la misma forma, también adquirirá el deber de buscar tierras de propiedad pública aptas para la producción de manzana, cuya explotación cedería a los productores.

Dentro de este acuerdo, los sidrereros destinaban la cosecha a la elaboración

■ El ente foral asumió en 2016 el compromiso de subvencionar las nuevas plantaciones

■ Estas medidas persiguen aumentar la producción de manzana autóctona en nuestro territorio

ORAINBERTAKOAK

Egiteko ordua da. Lehenengo sektorea, baserriarren jarduera eta bertako produktuak sustatzeko ordua.

gipuzkoa.eus

Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa

ORAIN GIPUZKOA

Los retos de la D.O. Euskal Sagardoa

EN LA RECIÉN ESTRENADA CAMPAÑA SE PODRÁN DEGUSTAR SIDRAS DESTINADAS A LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN EUSKAL SAGARDOA AÑADA 2018, CON UNA GRAN PERSONALIDAD, CUERPO Y COLOR

La cosecha 2018 es la tercera de la Denominación de Origen Euskal Sagardoa. Cosecha que se podrá degustar en la recién inaugurada temporada de txotx en las 50 sidrerías adheridas a Euskal Sagardoa.

Una producción menor que la de la añada anterior (que fue histórica en cantidad), con un millón y medio de litros: sidras de mayor personalidad en cuanto a cuerpo, color y grado alcohólico se refiere, con una txinparta abundante y gran aroma.

Un total de 50 sidrerías, 234 productores y 486 hectáreas de manzana, nos presentan un aumento considerable de agentes adheridos a Euskal Sagardoa.

El consumidor podrá degustar las sidras destinadas a la D.O. Euskal Sagardoa, elaboradas con 100% man-

zana autóctona e identificadas en las distintas kupelas de las sidrerías. Pero dichas sidras no podrán ser embotelladas como Euskal Sagardoa hasta que pasen los análisis físico-químicos y una cata de expertos en Fraisoro. Será entonces cuando podrán llevar la cápsula y/o manzana roja en la botella, distintivos de la Denominación de Origen. Todo el proceso desde el manzanal hasta la botella es controlado por la Fundación HAZI Fundazioa.

SEGUIR CRECIENDO

El principal objetivo de la nueva Denominación de Origen es crecer en los principales canales de venta, que son los lineales y la hostelería. Este último año se ha trabajado intensamente con las principales marcas de la Gran Distribución para un mayor y mejor posicionamiento del producto, además de trabajar con la hostelería de algunos municipios.

Para 2019 el objetivo es seguir creciendo en ambos canales, con actividades destinadas al conocimiento y la difusión de las características de Euskal Sagardoa. También se quiere incidir en la venta directa y la exportación.

APUESTA POR LO LOCAL, APUESTA DE FUTURO

Euskal Sagardoa es una apuesta por lo local, por las 115 variedades de manzana autóctona, clasificadas y mejoradas durante siglos; una apuesta por el caserío y nuestro paisaje, impulsando nuevos manzanales y un mejor cuidado de los manzanales actuales; una apuesta por la calidad, tanto en la producción como en las bodegas.

Tan importante como ofrecer calidad es también transmitírsela al consumidor, para que pueda valorar esa gran labor que se está realizando desde el sector, a

favor de un producto natural: de baja graduación alcohólica y muy rica en los antioxidantes que contienen las distintas manzana autóctonas. Euskal Sagardoa es una apuesta por lo local y la calidad, una apuesta clara por el futuro del sector. ■



IATORRI DETURA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- 100 bertako sagarra kalitate ziurtatua
100 % manzana autóctona de calidad garantizada
- 50 sagardogile
50 sidrerías
- 1,5 milioi litro sagardo
1,5 millones de litros de sidra
- 250 sagargile
250 productores de manzana
- 500 hektarea
500 hectáreas
- 115 sagar mota / 24 sagar mota hobetsiak
115 variedades de manzana / 24 seleccionadas
- HAZI Fundazioak egiaztatua
Certificada por la fundación HAZI
- Fraisoro Laborategian kalifikatua
Certificada en el Laboratorio Fraisoro



Badator euskal sagardo berria

euskal sagardoa
Sidra natural del País Vasco



www.euskalsagardoa.eus

"Es un año muy **ilusionante**"

EL AYUNTAMIENTO DE ASTIGARRAGA SE PREPARA PARA DAR COMIENZO A UNA NUEVA TEMPORADA DE TXOTX, CON LA MISMA ILUSIÓN Y RESPONSABILIDAD DE TODA LA VIDA



Zorione Etxezarraga, alcaldesa de Astigarraga.

La alcaldesa de Astigarraga, Zorione Etxezarraga, pone la vista en la temporada 2019, repasando algunos de sus aspectos clave.

¿Cómo se presenta la temporada? Especialmente ilusionante. Ante el éxito que ha tenido el txotx popular del Palacio de Murgia en los dos últimos años, para la presente edición diversos agentes del municipio —asociaciones, sidrerías, as, hosteleros/as...— mantienen la fiesta popular que da inicio a la temporada. Nos alegramos de que la iniciativa haya calado.

Este pasado miércoles, la celebración del Txotx Berri Eguna se prolongó desde las 12:00 hasta pasadas las 20:30 h.: retransmisión en directo de la rueda de prensa de la Kultur Etxea, degustación de sidra y pintxos en el Palacio, 'Pintxotx' en los bares del municipio, espectáculo de magia y chocolatada para los más pequeños... este año las actividades se han diversificado más y dan cabida a un público más amplio.

Desde el Ayuntamiento percibimos que caminamos en la dirección correcta y que, poco a poco, estamos consiguiendo que más astigarrarras se sientan implicados/as y representados/as por la cultura de la sidra. Sólo así lograremos una transmisión adecuada de nuestros valores a quienes nos visiten en los próximos meses.

¿Sigue creciendo el número de visitantes? ¿Qué expectativas tienen?

La tendencia continúa siendo al alza. Se calcula que el año pasado hubo en torno a 800.000 visitas a las sidrerías —incluyendo a quienes repiten— en los meses que abarca la temporada; es decir, de enero a finales de abril. Eso implica que muchos miles de personas conocen nuestro pueblo cada año y que otros muchos miles repiten porque la experiencia es satisfactoria. Este año esperamos que continúe siendo así.

¿Hay un perfil del visitante habitual de sidrerías o es muy variado?

Principalmente grupos: amigos/as, del trabajo, cuadrillas... y, mayoritariamente, de nuestro territorio. Además, cada vez son más las personas que se acercan de Bizkaia y Araba, así como de Navarra o

La Rioja. Les ofrecen excursiones que incluyen el transporte y la experiencia en la sidrería, algunos paquetes incluyen también la estancia. El visitante francés también ocupa un lugar destacado. Hasta un 20% de las personas que vienen de fuera a disfrutar de una sidrería hacen al menos una noche en Astigarraga.

Cada vez se ofrecen más facilidades al visitante, como la plataforma de reservas online de la web de 'Sagardoaren Lurraldea': <http://www.sagardoarenlurraldea.eus>. Sagardoaren Route ha creado una nueva iniciativa para esta temporada a través de su página: la reserva automática para las sidrerías de Gipuzkoa, entre ellas las de Astigarraga. Por tanto, quienes nos

visiten esta temporada podrán hacer sus reservas de manera automática en www.sagardo.eus

¿Qué medidas tomarán para asegurar la buena convivencia con los vecinos?

Cada año se refuerzan los servicios de limpieza y los de la Guardia Municipal, que aumenta su horario e integrantes. Como cada año, desde el Ayuntamiento hacemos un llamamiento al orden y a la convivencia, para que sea una temporada de txotx libre de agresiones sexistas, y a que se respeten las normas de convivencia, con especial atención a los horarios de sueño de los vecinos.

¿Mantienen el servicio de furgonetas?

Sí, se mantendrá el servicio 'txotx-bus', desde el centro del pueblo hasta las sidrerías, dada la buena acogida que ha

tenido en los ya tres años que lleva en funcionamiento. Desde el Ayuntamiento, creemos que contribuye a fomentar prácticas responsables de cara a no coger el coche si se consume alcohol. Es nuestra responsabilidad velar por la seguridad en nuestro pueblo. Además, el 'txotx-bus' también soluciona los problemas de accesibilidad a las sidrerías situadas en terreno rural, que son las que más se han visto beneficiadas por el servicio.

Además de disfrutar del txotx, ¿qué otras actividades propone a aquéllos que decidan visitar Astigarraga?

La Sagardoetxea sirve de punto turístico de información para quien quiere adentrarse en la cultura de la sidra y en nuestro pueblo. Trabajan para ofrecer alternativas atractivas para los visitantes: senderismo, catas o rutas, además de la visita al Museo de la Sidra. El fin último es que la experiencia no se limite a comer o cenar en una sagardotegi. Astigarraga tiene atractivos turísticos para aprovechar la temporada de txotx, conocerla más a fondo, o la Ermita de Santiagomendi, zona del piano del Camino de Santiago.

El turismo gastronómico es uno de los grandes atractivos de nuestro territorio. ¿Cómo trabajan para fomentar la cultura de la sidra y las sidrerías?

El Ayuntamiento trabaja conjuntamente con 'Sagardoaren Lurraldea' y con otras entidades para que la cultura de la sidra se fortalezca y diversifique. Del mismo modo, las propias sagardotegis cada vez tienen más iniciativas culturales y de otros ámbitos estratégicos para el municipio, como la igualdad, lo que las convierte en un importante agente social.

Además de que el número de visitantes crece cada año, también estamos percibiendo que los/as astigarrarras están cada vez más implicados en la cultura de la sidra. Un buen ejemplo de ello es el arraigo que está adquiriendo últimamente Sagar Uzta, la fiesta de la recogida de la manzana a finales de septiembre. Eso es lo que más nos complace: integrar y hacer partícipes a los que están más cerca, pues son la mejor vía para dar a conocer nuestra sagardo. ■

Astigarraga, el
Territorio de la Sidra



Astigarragako Udala

Hablan los expertos

LA NUEVA TEMPORADA DE LA SIDRA SE PRESENTA INTERESANTE: LA PRODUCCIÓN DE LA SAGARDOA SE HA FRENADO EN CANTIDAD, PERO HA CRECIDO EN CALIDAD

Durante estos días están *arrancando las temporadas de sidrerías en los diferentes municipios guipuzcoanos*. El txotx este año nos trae complejas sidras de gran calidad, aunque no en tanta cantidad como en anteriores cosechas.

Ainara Otaño: "En 2019 vamos a seguir presentando nuevos productos"

En **Petritegi** están muy ilusionados con esta nueva cosecha: "Aunque ha sido bastante inferior a la campaña anterior, los frutos cosechados en nuestros manzanales y por nuestros proveedores habituales han sido de una grandísima calidad. Así, las sidras que podrán disfrutar nuestros amigos y clientes a lo largo de este año serán muy aromáticas y algo más cargadas de color. Serán sidras con cuerpo, de elegante txinparta y muy equilibradas en boca", asegura.

Petritegi es una sagardotegi en la que la tradición tiene mucho peso: "En este rincón guipuzcoano se viene cultivando manzana y elaborando sidra desde antes del año 1526 y nuestra familia heredó el oficio a comienzos del siglo XX. Desde entonces, seis generaciones de sidrerós nos hemos dedicado a transmitir, mejorar y renovar la sagardogintza o elaboración tradicional. Otra cosa que nos diferencia es el espíritu pionero de la familia, que nos llevó a implementar nuevas técnicas y procesos en todos los ámbitos del sector".

Para este año, en Petritegi "nuestro equipo de producción ha conseguido

dos nuevas certificaciones de seguridad alimentaria (IFS Markets Food y FDA) que se suman a la ya existente certificación de origen y calidad de Euskal Sagardoa".

Además, tal y como explica Otaño, "en nuestra apuesta por una producción más sensibilizada con nuestro medio rural y el paisaje guipuzcoano, vamos a presentar nuevos productos elaborados con manzanas autóctonas procedentes de agricultura ecológica: la sidra con D. O. Euskal Sagardoa ecológica y la zizarra, o zumo de manzana ecológico. Otra novedad para este 2019 será la sidra natural espumosa Petritegi Aparduna Brut Nature, con una crianza de 18 meses. En cuanto a los formatos, Petritegi apuesta por introducir el botellín también para la Euskal Sagardoa (330 ml) y para el zumo de manzana (250 ml)".

Peio Irizar: "Mantenemos la producción y aumenta la calidad"

La temporada de txotx en **Barkaiztegi** arrancará el próximo martes, 22 de enero: "Abriremos las puertas de Barkaiztegi Sagardotegi para degustar la nueva sidra de la cosecha 2018. No debemos olvidar que el origen del txotx no es otro que catar las sidras que beberemos en botella durante el 2019, teniendo en cuenta que estamos ante una bebida viva, natural y compleja, que evoluciona continuamente. Esta particularidad es la que la hace única y valiosa", proclama.

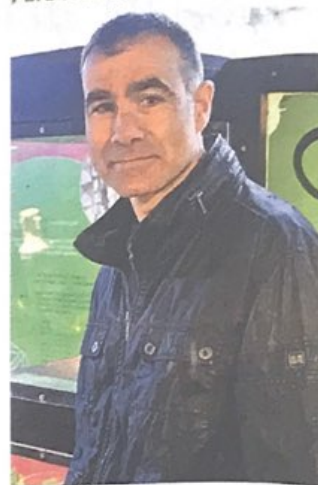
La cosecha en Gipuzkoa se ha presentado adelantada, como parece que marca la tendencia en los últimos años: "Es escasa en cuanto a cantidad, pero de calidad, con mucho grado. En los manzanales de Barkaiztegi hemos conseguido atenuar la vecería gracias a los cui-

AINARA OTAÑO Petritegi



■ "Seis generaciones nos hemos dedicado a transmitir, mejorar y renovar la sagardogintza"

PEIO IRIZAR Barkaiztegi



■ "Las cosechas de Euskal Sagardoa D.O. 2016 y 2017 de Barkaiztegi fueron 'Premium' dada su alta calidad"

dados dedicados durante todo el año, consiguiendo así una producción lineal para poder cumplir con la demanda y las exigencias de la D.O. Euskal Sagardoa, que en las cosechas 2016 y 2017 de Barkaiztegi fueron calificadas como Premium dada su alta calidad. Para 2018 tenemos la misma meta".

Este año, como tradicionalmente sucede en Barkaiztegi, además del clásico menú de sidrería, "puedes darte un homenaje con la exitosa cazuela de bacalao en salsa, conocida como 'Completo', con sus patatitas, huevo escalfado y pimiento relleno bajo pedido. Y, además de las cenas, previa reserva, también tendrán la posibilidad de comer en la sidrería, donde se podrán degustar dos tipos de sidra: D.O. Euskal Sagardoa, la cual se caracteriza por tener más color, con tonos a oro viejo, con cuerpo y carácter, de aromas francos; y Gorenak, de tonos más claros, con un gran equilibrio entre acidez y amargor, aromas frutales y limpios, y generosa en graduación".

Yes que, en lo que a sidra se refiere, "seguimos el camino marcado en los últimos años, manteniendo la producción pero creciendo en calidad, comercializando todas las botellas Barkaiztegi bajo los sellos Gorenak, con manzana de uno u otro origen y calidad constataada; o D.O. Euskal Sagardoa, en la que, además de la

calidad, garantizamos el origen de la manzana 100% de nuestros manzanales, certificado por la fundación HAZI".

Oihana Gincerain: "Cenar de pie hace que la experiencia sea única"

Desde **Zelaia** también afirman que "tras la excepcional cosecha del año anterior, ésta ha sido una cosecha de menor producción, menos cantidad, pero manzana de mucha calidad. Seguimos apostando por la calidad y todos nuestros lotes están amparados por los diferentes sellos de calidad, tanto de Gorenak como de D.O. Euskal Sagardoa", argumenta.

En lo que a la nueva sidra se refiere, Oihana Gincerain explica que "este año tenemos sidras amarillo pajizo de txinparta muy expresiva, con aroma limpio y



OIHANA GAINCERAIN Zelaia



■ "Son sidras que nos seducirán y nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx"

ION ZAPIAIN Zapiain



■ "Elaboramos una sagardoa limpia en nariz y boca, con valores francos, sin aromas ni sabores extraños"

NAPO LERTXUNDI Saizar



■ "Con nuestra apertura del txotx pretendemos divulgar la sidra natural fuera de nuestras fronteras"

frutal. En boca son sidras con cuerpo y un agradable equilibrio entre robustez y frescura. Son sidras que nos seducirán y nos invitarán a seguir de cerca su evolución a lo largo del txotx".

Un año más, Zelaia abre las puertas de nuestra casa para todos aquellos que quieran disfrutar de la sagardoa. Estaremos abiertos hasta el 27 de abril, los sábados al mediodía y las noches de lunes a sábado. Ofrecemos los platos clásicos del txotx: la tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos, txuleta a la parrilla y, de postre, queso, nueces, dulce de manzana y tejas y cigarrillos de Tolosa. Todo ello entre las kupelas, se cena de pie, lo cual favorece que la experiencia del txotx sea única".

Ion Zapiain: "La tortilla de bacalao de Maritxu Goñi es la estrella"

Desde **Zapiain** explican que "la cosecha 2017 fue extraordinaria. El manzano tuvo que hacer un gran esfuerzo para que la gran cantidad de manzana

producida llegara a su maduración y, como consecuencia, el árbol queda sin recursos, y durante 2018 no fue capaz de generar yemas de flor que trajeran fruta. Este hecho, unido a un verano seco, hace que 2018 haya sido una cosecha de maduración temprana y muy escasa".

Así las cosas, la sidra procedente de esta última cosecha "tiene más cuerpo. Adecuando la técnica de elaboración a las características de la fruta, hemos conseguido un color amarillo no muy ligero y que esté muy bien de aroma. Actualmente, la sagardoa elaborada con las primeras manzanas procesadas en septiembre ya manifiestan su personalidad. Deberán afinarse en las kupelas y esperamos suministrar al mercado una sagardoa de gran calidad durante el año que acaba de nacer".

En **Zapiain** "elaboramos una sagardoa limpia en nariz y boca, con valores francos, libres de aromas y sabores extraños; son sidras agradables, suaves, de beber y beber, con aromas de manzana. Presentamos al cliente una sagardoa que

ha superado los controles de calidad, sin conservantes y con un 6% de alcohol, aproximadamente. Sin duda, una bebida de trago largo y saludable, siempre que se consuma con moderación".

En **Zapiain** se practica el txotx tradicional: "Se come de pie, alrededor de una mesa alta, y hay que desplazarse a las kupelas para probar y comentar la sagardoa nueva, que es la verdadera protagonista. Respecto a la gastronomía, el plato estrella es la tortilla de bacalao, creación de Maritxu Goñi, madre de los actuales responsables de este negocio familiar. En el resto de platos se mantiene un alto nivel, confiando a Txogitxu el suministro de txuleta y a Alkorta el de bacalao".

Napoleón Lertxundi: "Nuestras instalaciones son amplias y han sido totalmente renovadas"

En **Saizar** creen que estamos ante unos "caldos complejos pero enteros. La sidra de este año se presenta con buen cuerpo y bien estructurada. Muy aromática,

de color áureo y con una fina burbuja tan característica de su calidad".

Según **Nape Lertxundi**, "dos condicionantes nos convierten en diferentes. El primero es la ubicación: estar fuera del considerado centro neurálgico de las sidrerías nos ha hecho desarrollar de forma independiente, y diferente, el calendario de la temporada del txotx. Damos comienzo a la temporada la segunda semana de cada año desde hace seis ediciones, finalizando la misma el tercer domingo de mayo, coincidiendo con la celebración del Sagardo Eguna de Usurbil, potenciando así la marca **Saizar** y el municipio de Usurbil".

"Este año", añade, "con la presencia de **Ketama** y **Korrontzi** en la inauguración hemos querido realizar un guiño al mundo de la música y de la cultura, persiguiendo el objetivo de la fusión multicultural enraizada en base a la antigua tradición de la sidra y la gastronomía. Con este acto pretendemos divulgar la sidra natural fuera de nuestras fronteras y dar a conocer nuestro producto", defiende.

El segundo condicionante serían las instalaciones, "amplias y totalmente renovadas. Contamos con una zona nueva de depósitos adyacente a la bodega de depósitos de inoxidable. El cliente, según baje a bodega a degustar la sidra, se dará cuenta de la renovación de las instalaciones".

En **Saizar** "cuidamos mucho el cliente de empresa y el familiar. Nos visita mucha gente del entorno, pero también mucha gente que viene a Gipuzkoa de la mano de prescriptores locales", explica **Lertxundi**. "Teniendo en cuenta el público que nos visita, ofrecemos una amplia gama de menús y diferentes posibilidades, siempre potenciando el manejo de la brasa. Carnes, pescados, productos de temporada, menús para adultos, para niños o para consumidores veganos". ■



Alkorta Bakailuak

BAKAILAO GEZATU, GAZI ETA KONJELATUAREN ELABORAZIO ETA BANAKETA



www.bacalaosalkorta.com

Pol. Ind. Albitxuri,
Naves 1, Aa 1-1, Elgoibar
Tel: 943 74 45 81
Tel: 943 74 45 01

Disfruta de un txotx urbano

CUIDAN SU OFERTA GASTRONÓMICA COMO CUALQUIER OTRA SAGARDOTEGI, PERO TIENEN EL ENCANTO DE ESTAR EN PLENA CIUDAD

TXIRRITA SAGARDOTEGIA TRADICIÓN EN EL CENTRO DE DONOSTIA

■ Se trata de un lugar ideal para disfrutar de un menú de sidrería tradicional cuidado al detalle

Situada en un enclave perfecto, en la calle San Bartolomé, a tan solo dos minutos del incomparable marco de la Playa de La Concha, se encuentra Txirrita Sagardotegia, un lugar de homenaje tanto a la gastronomía vasca como a un colectivo tan representativo de nuestra cultura como son los bertsolaris.

Hace menos de un año que abrió sus puertas en pleno centro de la capital guipuzcoana esta sidrería, que ofrece a sus clientes la oportunidad de disfrutar de todo lo mejor de las sagardotegis tradicionales sin tener que desplazarse. "Es una perfecta alternativa para gente de Donostia que no quiere desplazarse en coche, pero también, por ejemplo, para gente de Iparralde o de Navarra que quiera pasar un buen día con un plan completo en la ciudad", explican sus responsables.

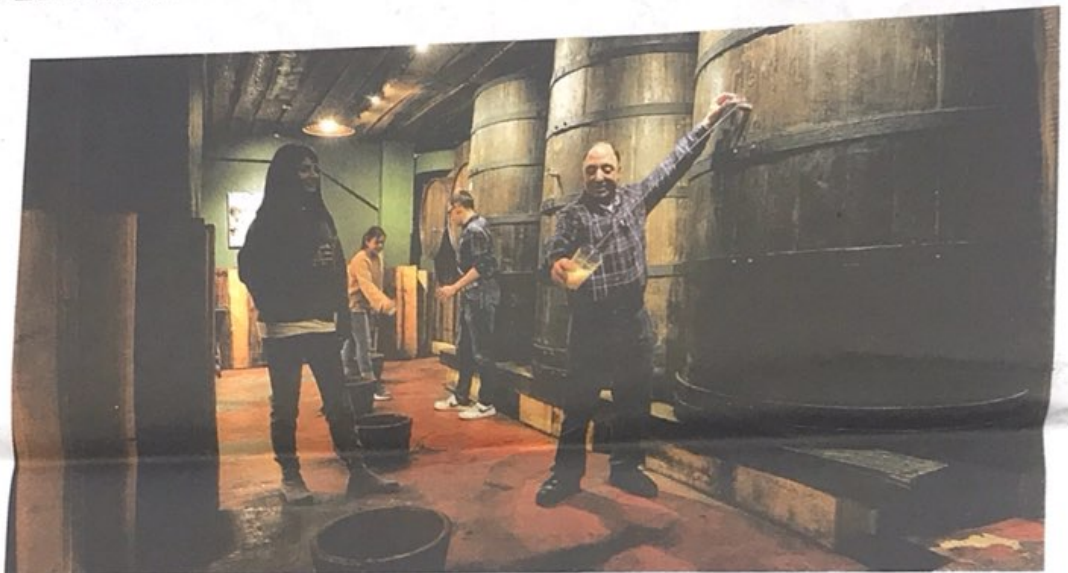
6 KUPELAS DE 6 SIDRAS DE CALIDAD

Una de las mayores peculiaridades que presenta esta sidrería, que contribuye a hacerla todavía más especial, es que ofrece a sus comensales la posibilidad de degustar 6 sidras de 6 grandes marcas guipuzcoanas. Para ello, cuentan con 6 kupelas diferentes, con sidras de Gurutzeta, Petritegi, Lizeaga, Bereziartua, Oiarbide y Altzueta, en las que los comensales podrán conocer las diferencias existentes entre las sidras, así como consumir aquellas que prefieran.

Para los responsables de Txirrita resulta indispensable ofrecer servicios y productos de la máxima calidad y, por ello, apuestan por txuletas de vacas que, en la medida de lo posible, hayan sido criadas en libertad. A la hora de elegir el bacalao, lo adquieren directamente de Islandia, donde emplean un proceso tradicional de salado del mismo para que luego aquí pueda ser desalado.

UN MENÚ CUIDADO AL DETALLE

En cuanto al menú de sidrería, ofrecen un menú tradicional, pero al que dan un pequeño toque especial Txirrita, que le aporta un valor añadido. La oferta se compone de un aperitivo de



bienvenida a base de txistorra, panceta y sopa zurrurutuna. A continuación, se puede degustar su exquisita tórtilla de bacalao, para posteriormente conocer el que a día de hoy es su plato estrella: el bacalao frito.

A la hora de elaborar el bacalao, en Txirrita tenían claro que mantendrían su versión original, a la que le querían añadir su pequeño toque especial. Por eso, tomaron la decisión de ofrecer el "típico bacalao frito con pimiento verde, pero lo presentamos junto con dos salsas, la vizcaina y la salsa pil-pil, que son dos grandes representantes de la gastronomía vasca", explican.

A continuación, todos los que se acerquen hasta este establecimiento de la calle San Bartolomé podrán probar su sabrosa txuleta a la parrilla con ensalada, y conocer el postre, que, una vez más, aún lo tradicional con lo novedoso. El momento dulce de esta bonita experiencia gastronómica lo componen el Queso Idiazabal con membrillo, además de unas tejas y cigarrillos que presentan acompañados por una exquisita intxaursaltsa y una bola de helado de queso.

SUMÉRGETE EN UNA AUTÉNTICA EXPERIENCIA SIDRERA

A pesar de su ubicación urbana, es fácil que los comensales olviden que están en el centro de Donostia debido a la decoración, oferta gastronómica y pericia del servicio, sumergiéndose así en una

experiencia de sidrería tradicional en cuanto se cruzan las puertas con forma de kupela. "Lo bueno que tiene la localización de Txirrita es que, tras haberte impregnado del ambiente sidrero por completo, vuelves fuera y recuerdas que estás a dos pasos de la Parte Vieja y del resto de zonas de ocio de la ciudad, lo cual es realmente cómodo y práctico", aseguran.

En cuanto al establecimiento, disponen de un precioso local con espacio para alrededor de 200 comensales. Debido a su gran capacidad y espacio, resulta un enclave perfecto para realizar cenas o comidas de grupos grandes, así como de cuadrillas o empresas. Para estas ocasiones especiales, desde Txirrita ofrecen también un servicio adicional en el que dan la oportunidad de contratar un espectáculo de trikitixa y txalaparta que completaría esta espectacular experiencia gastronómica.

Como novedad, sus responsables anuncian que próximamente van a comenzar a tener una oferta cultural en la que también incluirán diferentes campeonatos de bertsolaris que llenarán la sidrería de ambiente. ■

MÁS INFORMACIÓN:

Calle San Bartolomé, 32
Donostia - San Sebastián
943 46 76 38
info@txirritasagardotegia.com
www.txirritasagardotegia.com



TXINPARTA UNA GRATA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

■ Txinparta nos ofrece todo el encanto de una sidrería tradicional con el máximo confort en cuanto a espacios y servicios.

En la entrada al barrio de Igara, muy bien comunicado por los servicios de transporte públicos y con facilidad de aparcamiento, Txinparta es una sidrería urbana de cocina tradicional vasca en la que priorizan los productos de temporada. Txinparta nos ofrece todo el encanto de una sidrería tradicional con el máximo confort.

Una versátil decoración de carácter rústico, pero vanguardista e innovador, nos propone diferentes espacios gastronómicos, todos ellos orientados a proteger la intimidad del comensal, resultando espacios sumamente acogedores. En Txinparta no sólo se disfruta de la comida, sino que también de la estancia.

Su amplia y espectacular barra de pintxos está preparada cada día desde las 9 de la mañana y define la zona de tapeo, informal y divertido. El montadito de jamón nunca defrauda, pero tampoco lo hacen sus pintxos tradicionales donostiarra, ni su variedad de tortillas. Son todos ellos pintxos de elaboración diaria, con todo el mimo y los mejores productos del país.

La cocina del Txinparta se basa en las brasas de carbón vegetal y los productos de temporada. Se puede degustar en diferentes espacios interiores, txokos. Se puede celebrar el "rito del Txotx", beber sidra desde las barricas. Se puede ver la manipulación de los alimentos al tener la cocina a vista. Unas vitrinas de carne muestran cuál es la estrella y la especialidad del local, el txuletón. Escogen la mejor carne roja madurada con las más acecuadas características. Es carne con buena infiltración de grasa, crujiente por fuera y 'al punto' por dentro, para este manjar único.

Además, dispone de una amplia terraza climatizada y totalmente equipada. Es el espacio perfecto para, tanto en verano como en invierno, disfrutar de una larga sobremesa en un espacio de lo más agradable.

Todo ello convierte al Txinparta en la opción ideal para todo tipo de comidas, reuniones y eventos. Se vive una grata experiencia gastronómica enmarcada por la variedad decorativa y el buen servicio.

MÁS INFORMACIÓN:

Bº Igara, C/ Illarra Berri, 2
Donostia - San Sebastián
943 22 47 00
www.txinparta.com

IGUARTE UNA SIDRERÍA DE TODA LA VIDA A DOS PASOS DE URBIL

■ Su cocina va un paso más allá de la tradición y no se centra únicamente en las más típicas recetas de una sagardotegi.

En Usurbil, muy cerca del Centro Comercial Urbil, la Sidrería Iguarte ha vuelto a abrir sus puertas para traernos durante todo el año sus excelentes carnes y pescados a la parrilla.

Eso sí, la cocina de Iguarte no se limita al clásico menú de sidrería (29,90€), sino que va un paso más allá y nos propone, por ejemplo, sus famosas cazuelitas. Además, si lo prefieres, los mediodías de lunes a viernes ofrecen menú del día (11€). Tienen también otro menú con aperitivo, ensalada, txuletón, pan, postre y sidra (22€). Le podemos añadir tortilla de bacalao (25€) y también txipirones a la plancha (33,90€). Ofrecen, a su vez, un menú compuesto por aperitivo, ensalada, tortilla de bacalao

o variada, costilla de ternera a la parrilla con patatas, postre, pan y sidra (18€).

Con más de veinte años de trayectoria, Iguarte es una sidrería tradicional que ha sabido adaptarse a los tiempos y, entre sus novedades, destacan los conciertos que ofrecen los sábados por la noche.

Iguarte dispone también de un amplio comedor que resulta perfecto para reunirse en grandes grupos y comidas de empresa.

Calidad y variedad son dos de las principales señas de identidad de esta sidrería de Usurbil, que se encuentra situada junto al Centro Comercial Urbil. ¿Existe mejor plan que disfrutar de la sidrería antes o después de ir de compras?

MÁS INFORMACIÓN:

Iguarte, 11 - Usurbil
654 433 556
iguartesagardotegia@gmail.com



Sagardotegis recomendadas

TRADICIONALES O CON UN PUNTO MÁS INNOVADOR, GIPUZKOA NOS PROPONE SIDRERÍAS EN LAS QUE DISFRUTAR AL 100% DEL TXOTX



PARA DISFRUTAR TODO EL AÑO

■ La sidrería Aginaga, ubicada en Usurbil, es una sagardotegi tradicional que produce al rededor de 100.000 litros anuales de sidra con manzana propia del País Vasco.

Desde que abrió sus puertas en 1992, es una sagardotegi que cuenta con 8 barricas de sidra natural y que ofrece a sus comensales un menú de sidrería tradicional, elaborado cariñosamente, siempre con los productos de mejor calidad. El establecimiento permanece abierto durante todo el año, salvo en el mes de diciembre, cuando aprovechan para recargar fuerzas antes del inicio de la temporada sidrera. Además del menú, cuentan también con una carta donde destacan especialmente los pescados a la parrilla.

Cabe señalar que en 2012 abrió sus puertas al lado de la sidrería el hotel de dos estrellas Aginaga y que cuenta con un fácil acceso gracias a la parada de la línea de autobús que llega de Donostia.

Aginaga
943 36 67 10

www.aginagasagardotegia.com

LA TXULETA ES LA REINA DE LEGORRETA

■ En Legorreta, a pie de calle y a cinco minutos andando del apeadero del tren, está Aulia, una sidrería en la que la txuleta tiene mucha fama y es la auténtica reina de un menú tradicional en el que el bacalao se prepara al pil-pil. Entre semana, y bajo encargo, preparan también cogote de merluza.

Aulia
943 80 60 66

Iñaki Begiristain, de la Sidrería Begiristain de Ikaztegieta, adquirió en 2011 Aulia, con más de 40 años de historia. Iñaki Begiristain elabora sidra tanto Gorenak como Euskal Sagardoa.

La temporada en Aulia comienza a principios de diciembre y dura hasta finales de junio. Abre todos las noches, salvo la del domingo, y dan servicio de comidas los viernes, sábados y domingo.

Además, los sábados por la noche ofrece un servicio de autobús que pasa por Legazpi, Urretxu, Zumarraga, Ormaiztegi, Lazkao, Beasain, Ordizia y Legorreta, finalizando el trayecto en Ikaztegieta.



UNA FIRME APUESTA POR LA CALIDAD

■ Ipintza ganó el año pasado el programa de ETB2 'Juego de Cartas', una experiencia que les sirvió para reforzar su apuesta por la calidad.

Su bodega es pequeña, por lo que saben que su puño fuerte, sin olvidar la calidad de la sidra, es la cocina. Siempre intentan darle un toque de modernidad, ampliando la oferta con productos de la zona y utilizando nuevas técnicas de cocina. Todo ello sin perder las raíces y siempre siendo la sidra la piedra angular. Todos los platos están pensados para maridar con la sidra.

Y es que en 2018 dieron los primeros pasos en la Denominación de Origen Euskal Sagardoa y este año repiten elaborando una kupela con ese mismo destino: embotellarla con la calificación de Denominación de Origen. Será en verano, por lo que durante la temporada a esa kupela le faltarán aún unos meses para que esté en su punto óptimo.

Ipintza
688 811 724

www.ipintza.com

MÁS DE 120 AÑOS ELABORANDO SIDRA

■ La renovada sidrería Iruin, ubicada en el barrio de Zubieta, es una sidrería tradicional que cuenta con más de 120 años de experiencia en el sector.

Regentada por la cuarta generación de la familia Astiazaran, esta tradicional sidrería gipuzcoana está abierta durante todo el año y ofrece el típico menú de sidrería de enero a mayo, con txotx en 12 kupelas de auténtica sidra 100% natural. Una sidra que en 2018 tuvo la mejor cosecha de la historia, obteniendo la medalla de oro en la categoría de Sidras Naturales del GLINTCAP.

Durante el resto del año, cuentan con una carta en la que destacan elaboraciones como su ensalada de tomate de Tudela, los txopitos o su afamada tarta de queso... Ofrecen, además, menús especiales para niños, así como para vegetarianos. En su precioso establecimiento cuentan con una bonita terraza y zona de juegos, ideal para que los niños y niñas puedan disfrutar.

Iruin
943 36 12 29

www.iruinsagardotegia.com





XARMA ETA ZAPOREA NATURA ERDIAN

■ *Ingurune natural eta eder batean dago Isastegi sagardotegia. Uzturre mendiaz gain, Ermio eta Aralar mendilerroek inguratzen dute eta bertako paisaia tipikoaren xarma ezagutzeko eta miresteko aukera paregabea eskaintzen digu. Isastegi sagardotegia sagarrondoetan aberatsa den Tolosako lurretan dago. Hori dela eta, kalitatezko sagardoa egiteko, bertako sagarra ahalik eta gehien erabiltzea da beren helburua.*

Sagardoarekin batera sagardotegiko betiko jakiak eskaintzen dituzte: bakailao tortilla, bakailao frijitua piper berdeekin edo saltsan, txuleta, bertako Idiazabal gazta intxaurrekin eta, aurretik eskatuz gero, baita arkumea ere. Asteazken zehar afariak ematen dituzte eta larunbatetan baita bazkariak ere. Txotx garaian, zabalik ditu ateak urteko sagardo berria dastatu nahi duten pertsona guztientzat, urtarilaren erdi aldetik apirilaren bukaerara arte.

www.isastegi.com

PARA DISFRUTAR EN FAMILIA

■ Ola Sagardotegia es una sidrería situada en Iruñ, en el barrio de Meaka más concretamente, y que abrió sus puertas en 1999. Ofrece una sidra con denominación de origen Euskal Sagardoa, elaborada con manzana 100% autóctona y de calidad, con un alto control de la materia prima, siendo el 80% de su producción fruto de los manzanales propios. El 21 de enero da comienzo su temporada de sidrería, durante la cual se podrá degustar la nueva sidra, acompañada del menú tradicional y el menú infantil, además de trikitixa los sábados por la noche.

La sidrería dispone de un frontón y un parque para los más pequeños y el aparcamiento no es un problema, gracias al amplio parking del que dispone.

La temporada durará hasta finales de mayo y Ola Sagardotegia abrirá de martes a viernes por la noche; y el fin de semana, todo el día.

Ola
943 62 31 30

www.olasagardotegia.eus



UNA SAGARDOA TRES VECES CAMPEONA

■ En Aduna, a tan sólo doce minutos en coche de Donostia, R. Zabala Tolare Sagardotegia ofrece a sus clientes una sidra natural de la mejor calidad, elaborada desde la más antigua tradición, con mucho mimo y arte. No en vano, ha sido en tres ocasiones ganadora de la txapela de la Diputación Foral de Gipuzkoa a la mejor sidra.

Su cocina está también a la altura de su sagardoa y, además, presenta como gran novedad para esta nueva temporada que, previo encargo y sólo entre semana, preparan bacalao ajoarriero o en salsa, y lomo de bacalao a la parrilla.

Durante la temporada de sidrería, Zabala abre las noches de lunes a sábado, previa reserva, los mediodías de viernes, sábados y domingos.

R. Zabala ofrece el ambiente adecuado para celebrar todo tipo de eventos: comidas de empresa, reuniones de amigos, compromisos familiares...

R. Zabala
943 69 07 74

www.rzabala.com

TRADICIÓN Y SABOR EN ASTIGARRAGA

■ A 15 minutos de Donostia-San Sebastian y a 100 metros del centro de Astigarraga, en plena comarca de la sidra, se encuentra Rezola Sagardotegia, una sidrería tradicional vasca en la que se elabora sidra de primera calidad.

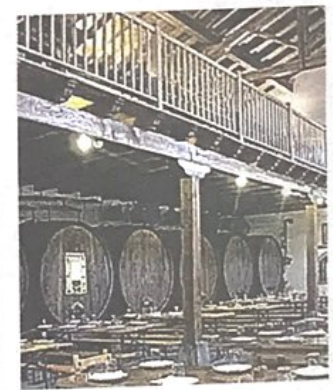
Rezola
608 143 332

Rezola Sagardotegia cuenta con dos bodegas y tres comedores en los que se puede degustar el clásico menú de sidrería, en el que no faltan la tortilla de bacalao y la txuleta de gran calidad. Fuera de temporada también ofrece carta.

Por su privilegiada localización, es fácil acceder hasta ella tanto a pie como en coche. Además, cuenta con un parking privado, es accesible para minusválidos y tiene parada de línea de autobús cerca.

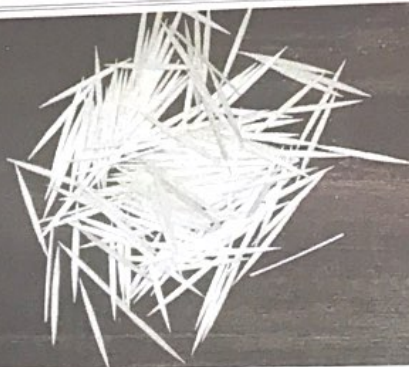
Las reservas se pueden realizar en www.sidreriarezola.com o en el teléfono 608 143 332.

sidreriarezola.com



1,2,3,4...

365 zotz



urte guztian
txotx

Petritegi

Betiko Sagardoa

Sagar gazi eta gozoko
aurreneko zuku tantak
jaitsi dira.

TXOTX 2019
Zabalik!



SAIZAR

Sagardotegia

ABANGUARDIA
TRADIZIOA

Kale-zahar, 39 · 20170 USURBIL (Gipuzkoa) ·  943 373 995 · sidreria@sidrassaizar.com

www.sidrassaizar.com

